

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS

18

Année 1906

THÈSE

N° —

POUR

LE DOCTORAT EN MÉDECINE

*Présentée et soutenue le jeudi 15 mars 1906, à 1 heure*

Par **Emile DETOC**

ÉTUDE GÉNÉRALE

DES

CHAMPIGNONS

*Président : M. CORNIL, professeur.*

*Juges : { MM. RAYMOND, professeur.  
DUPRÉ et GUIART, agrégés.*

*Le candidat répondra aux questions qui lui seront faites sur les diverses parties de l'enseignement médical.*

PARIS

IMPRIMERIE DES FACULTES

A. MICHALON

26, Rue Monsieur-le-Prince, 26

1906

# FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS

|                                                                        |                |
|------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Doyen</b> . . . . .                                                 | M. DEBOVE.     |
| <b>Professeurs</b> . . . . .                                           | MM.            |
| Anatomie. . . . .                                                      | P. POIRIER     |
| Physiologie . . . . .                                                  | Ch. RICHET     |
| Physique médicale. . . . .                                             | GARIEL.        |
| Chimie organique et chimie minérale. . . . .                           | GAUTIER.       |
| Histoire naturelle médicale. . . . .                                   | BLANCHARD.     |
| Pathologie et thérapeutique générales. . . . .                         | BOUCHARD.      |
| Pathologie médicale . . . . .                                          | } HUTINEL.     |
|                                                                        | BRISSAUD.      |
| Pathologie chirurgicale . . . . .                                      | LANNELONGUE    |
| Anatomie pathologique . . . . .                                        | CORNIL.        |
| Histologie. . . . .                                                    | MATHIAS DUVAL. |
| Opérations et appareils . . . . .                                      | SEGOND         |
| Pharmacologie et matière médicale. . . . .                             | POUCHET.       |
| Thérapeutique . . . . .                                                | GILBERT        |
| Hygiène . . . . .                                                      | CHANTEMESSE    |
| Médecine légale. . . . .                                               | BROUARDEL.     |
| Histoire de la médecine et de la chirurgie. . . . .                    | DEJERINE.      |
| Pathologie expérimentale et comparée. . . . .                          | ROGER.         |
|                                                                        | HAYEM.         |
| Clinique médicale. . . . .                                             | } DIEULAFOY.   |
|                                                                        | DEBOVE.        |
|                                                                        | LANDOUZY.      |
|                                                                        | GRANCHER.      |
| Maladies des enfants . . . . .                                         | JOFFROY.       |
| Clinique de pathologie mentale et des maladies de l'encéphale. . . . . | GAUCHER.       |
| Clinique des maladies cutanées et syphilitiques. . . . .               | RAYMOND.       |
| Clinique des maladies du système nerveux. . . . .                      | LE DENTU.      |
| Clinique chirurgicale. . . . .                                         | } TERRIER.     |
|                                                                        | BERGER.        |
|                                                                        | RECLUS.        |
| Clinique ophtalmologique. . . . .                                      | DE LAPERSONNE  |
| Clinique des maladies des voies urinaires. . . . .                     | GUYON.         |
| Clinique d'accouchements . . . . .                                     | } BUDIN.       |
|                                                                        | PINARD.        |
| Clinique gynécologique . . . . .                                       | POZZI.         |
| Clinique chirurgicale infantile . . . . .                              | KIRMISSON.     |
| Clinique thérapeutique . . . . .                                       | A. ROBIN.      |

## Agrégés en exercice.

|               |           |           |                  |
|---------------|-----------|-----------|------------------|
| MM.           |           |           |                  |
| AUVRAY        | DUPRE     | LEGUEU    | RICHAUD          |
| BALTHAZARD    | DUVAL     | LEPAGE    | RIEFFEL (chef    |
| BRANCA        | FAURE     | MACAIGNE  | des trav. anat.) |
| BEZANÇON      | GOSSET    | MAILLARD  | TEISSIER         |
| BRINDEAU      | GOUGET    | MARION    | THIROLOIX        |
| BROCA (ANDRÉ) | GUIART    | MAUCLAIRE | VAQUEZ           |
| CARNOT        | JEANSELME | MERY      | WALLICH          |
| CLAUDE        | LABBE     | MORESTIN  |                  |
| CUNEO         | LANGLOIS  | POTOCKI   |                  |
| DEMELIN       | LAUNOIS   | PROUST    |                  |
| DESGREZ       | LEGRY     | RENON     |                  |

Le Secrétaire de la Faculté : M. BERTON.

*Par délibération en date du 9 décembre 1798, l'Ecole a arrêté que les opinions émises dans les dissertations qui lui seront présentées doivent être considérées comme propres à leurs auteurs, et qu'elle n'entend leur donner aucune approbation ni improbation.*

A MES PARENTS

A MES MAITRES

A MONSIEUR LE DOCTEUR A. LOMBARD

MEMBRE DES COMMISSIONS D'EXAMEN DE LA SEINE

*Souvenir affectueux et reconnaissant.*

A MONSIEUR CHARLES CHARPENTIER

MEMBRE DE LA SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE FRANCE

*Remerciements bien sincères.*

A MONSIEUR LOUIS PESCHEUX

CHIMISTE

*Toutes mes cordialités.*

A MON PRÉSIDENT DE THÈSE

MONSIEUR LE PROFESSEUR CORNIL

PROFESSEUR A LA FACULTÉ DE MÉDECINE

MEMBRE DE L'ACADÉMIE DE MÉDECINE

MÉDECIN DES HÔPITALS

OFFICIER DE LA LÉGION D'HONNEUR

## INTRODUCTION

Depuis que le monde est monde on a mangé des champignons et souvent des empoisonnements mortels ont suivi la cueillette et l'absorption des espèces recueillies. Les Romains dont la cuisine était très recherchée, faisaient une grande consommation de champignons et bien souvent aussi des cas mortels étaient signalés chez eux. « Donnez à un messager de l'or, de l'argent, des pierres précieuses, mais ne donnez pas à ce messager un *bolet* car il le mangerait. »

Sans aller si loin aujourd'hui, on peut dire, néanmoins, que les champignons sont encore en grande faveur chez les riches, et que chez les pauvres ils constituent une nourriture saine et abondante qui ne coûte que le temps de la ramasser. Mais, le mauvais côté de la chose arrive bientôt : Si au lieu de cueillir seulement des espèces comestibles on ramasse une seule espèce nuisible, on voit se produire alors ces empoisonnements qui, chaque année, se multiplient dans la saison où l'on récolte les champignons.

Notre but en écrivant ces lignes n'est pas de faire une étude longue et difficile de toutes les espèces. Nous nous bornerons simplement à faire connaître les espèces mortelles, les espèces nuisibles et les espèces comestibles. Et encore ne parlerons-nous que des espèces les plus communes, car il vaut mieux connaître peu de champignons et les connaître bien.

Nous dirons aussi quelques mots de l'histoire des champignons usités en thérapeutique médicale et des espèces qui peuvent servir dans l'alimentation des paysans ou des gens dont le revenu modeste oblige en quelque sorte à faire usage des ces cryptogammes.

# PREMIÈRE PARTIE

---

## CHAPITRE I

### Notions Anatomiques.

#### BASIDIOMYCÈTES

Prenons comme type le champignon de couche cultivé aux environs de Paris. Si l'on observe le fumier sur lequel on le cultive, on voit des cordons blanchâtres. Ces cordons sont la partie végétative avec laquelle il se nourrit, c'est une partie stérile, le *mycélium*.

Les chapeaux que nous mangeons sont l'appareil de fructification qui va produire les semences. Ces semences se produisent sur les lames qui sont à l'intérieur du chapeau, on les nomme *spores*. Ces lames du chapeau sont tout d'abord blanches, deviennent bientôt rosées et enfin brun-pourpre. Ces changements de teinte sont dus aux changements dans la coloration des *spores*.

Si avec un rasoir on fait une coupe mince perpendiculairement au plan d'une de ces lames on voit que le centre est occupé par un feutrage de filaments blancs qui se terminent à l'extérieur par une assise de cellules disposées en palissade. Cette assise est l'*hyménium*, les cellules qui le constituent sont les *basides* et ce

sont ces basides qui vont produire les spores. Ces spores sont fixées à l'extrémité de pédicelles : les stérigmates.

Quand les spores tombent sur le sol, elles poussent un tube et produisent un mycélium nouveau sur lequel vont naître de nouveaux champignons. Souvent ils se développent à la même distance de la spore primitive, ils sont alors disposés en cercle. Ces cercles ont été appelés vulgairement *balais de sorcières*.

L'appareil végétatif n'est pas le même pour toutes les espèces, mais il est sensiblement analogue. En vue de protéger le *mycélium* pendant la mauvaise saison, on voit souvent que les filaments mycéliens se pressent les uns contre les autres et forment des lignes noirâtres que l'on peut trouver souvent sous l'écorce des arbres. Cette nouvelle forme de mycélium s'appelle *rhizomorphes*.

Dans certains cas, au lieu d'avoir affaire avec des filaments durs et accolés ensemble nous trouvons des sortes de tubercules excessivement durs et auxquels on a donné le nom de *sclérotés*.

L'appareil reproducteur n'est pas aussi toujours le même, il se modifie souvent dans les diverses espèces. Il existe des organes de propagation autres que la *baside*, ces organes accessoires s'appellent *conidies*, ils ne naissent que sur des appareils spéciaux et jamais sur les basides. Ces voiles de dissémination des spores sont assez rares, les champignons de nos prés et de nos bois appartiennent au contraire au premier groupe. C'est la raison pour laquelle on les a nommés *Basidio-mycètes*.

## CHAPITRE II

### Ascomycètes.

Voici maintenant des champignons dont les spores sont produites d'une manière tout à fait différente, si nous faisons une coupe dans les alvéoles du chapeau d'une morille, par exemple, nous trouvons un *hyménium* qui présente en place de basides des cellules disposées en forme de massue. Ces cellules en massues ici s'appellent des *asques* qui contiennent à l'intérieur huit spores, et la famille de ces champignons s'appelle *ascomycètes*.

Les truffes, les morilles, les pezizes, les claviceps rentrent dans ce genre. Si nous pratiquons une coupe mince sur le réceptacle fructifère *angiocarpe* de la truffe, nous verrons que la coupe présente une apparence marbrée. A la périphérie on trouve un feutrage épais de couleur brunâtre, de cellules allongées qui forment le *péridium* et enveloppent un tissu moins dense de cellules entre lesquelles existe de l'air qui donne à ce tissu un aspect blanc. Les espaces qui paraissent noirs

sont remplis d'un suc particulier. Le tissu de l'hyménium lui est grisâtre. L'ensemble de ces bandes blanches de tissu et de l'hyménium est la *gleba*. On peut aussi voir sur la coupe de grosses spores ovoïdes groupées par quatre ou par huit dans l'intérieur de cellules à parois minces, incolores et que l'on a nommé *thèques*.

La membrane des spores ou exospore est colorée en brun, diversement ornée. Dans le *tuber mesenterium* l'exospore est ornée d'un réseau relevé de saillies dont l'extrémité libre se termine en forme de tête de clou. Dans le *tuber melanosporum* l'exospore est couverte de petites pointes très fines. Chez les morilles, les pézizes (*discomycètes*), la couche hyméniale occupe la surface extérieure du réceptacle tantôt plissée comme dans la morille, tantôt en forme de coupe comme dans la pezize. Sur l'hyménium on reconnaît les *acques* ou *thèques* allongées, entremêlées de paraphyses ou poils très fortement colorés.

Les spores sont immobiles et servent bien entendu à la reproduction de l'espèce. Dans cette classe de champignons on distingue donc des spores, les *thécaspores* ou ascospores qui se développent dans les cellules mères les *asques*.

Nous trouvons dans cette classe un champignon qui sert en médecine. Ce champignon est *l'ergot de seigle*. C'est un corps allongé, arqué, long de 1 à 5 centimètres, épais de 1 à 4 millimètres, noir violet, d'odeur forte. Le champignon adulte s'appelle le *cloviceps purpurea* et s'attaque pendant les années humides au seigle, au blé et à d'autres céréales. Il a des principes très actifs qui

sont l'*acide sclérotique* (4 à 5 pour 100), la *scléromucine*, substance azotée, inodore, insipide (2 à 9 pour 100). L'*ergotinine* qui est un alcaloïde azoté qui cristallise en aiguilles blanches, solubles dans l'alcool, l'éther, mais non dans l'eau. Outre ces substances l'ergot contient en outre des matières colorantes, des sels de potasse et de chaux (les matières colorantes sont la *sclérérythrine*, la *scléroidine*, la *scléroxanthine*).

Employé en injections, il provoque des douleurs assez vives ; pris par la bouche il cause de la sécheresse, des nausées, des éructations à la dose de 1 à 3 grammes. A doses médicales il abaisse la pression sanguine, contracte les vaisseaux de l'utérus et de l'intestin, puis bien après, ceux du cerveau et du poumon. Les contractions de l'utérus qu'il provoque sont presque continues, et il augmente ainsi les contractions de l'utérus commencées normalement pendant la grossesse. A doses toxiques il paralyse et la mort arrive par asphyxie.

Au moment de l'accouchement on le donne pour réveiller les contractions utérines rares ou insuffisantes. On ne doit pas le donner si le col n'est pas complètement dilaté, s'il existe des contractions spasmodiques, s'il y a menace d'éclampsie. En dehors de la parturition on le donne peu, sauf dans le cas de *métrorragies*. La dose est 0,50 centigrammes en poudre.

Quoique les champignons dont nous allons parler ne rentrent pas tout à fait dans le groupe des ascomycètes et que les auteurs ne soient pas tous d'accord pour les y faire rentrer, il nous faut cependant en parler quelque peu, car ils ont en médecine une grande importance.

*L'achorion schenkleinsi* tout d'abord, est un champignon voisin des oïdiums et se place dans l'ordre des arthrosporés. Son mycélium est composé de tubes cylindriques simples ou ramifiés. Il possède des réceptacles ou tubes sporophores contenant des spores de dimensions variables. Il se développe surtout chez les enfants scrofuleux sur le cuir chevelu (faons vulgaire), quelquefois sur les membres (faons herpéticus). Les spores seules pénètrent dans l'intérieur du poil et y forment un réseau à mailles allongées dans le sens de celui-ci. A mesure qu'il se développe, le végétal se porte en dehors du côté de la peau. L'orifice extérieur du follicule forme un godet favique au niveau duquel on trouve les spores. Un autre champignon arthrosporé cause *l'herpès tonsurant*.

Il siège dans les parties couvertes de barbe ou non, et est uniquement formé de spores ovales ou rondes incolores, formant des amas arrondis ou allongés, composées d'une membrane d'enveloppe *l'épispore* qui limite un protoplasma granuleux au centre duquel est un noyau elliptique. La maladie si elle se développe sur le cuir chevelu pénètre dans l'intérieur des follicules pileux, altère la racine des cheveux et provoque l'alopecie. A la face il se forme des plaques rouges dures ou des pustules. Le *microsporon furfur* qui cause le pityriasis versicolor, le *microsporon minutimum*, le *microsporon anomaon* sont encore des champignons arthrosporés voisins de ceux dont nous avons parlé et dont la médecine a à tenir compte.

Avant de passer dans un ordre nouveau de champi-

gnons disons deux mots pour mémoire de quelques espèces qui ne rentrent pas dans ce groupe des ascomycètes mais qu'il faut connaître cependant. C'est d'abord *l'oidium albicans*, une *mucédinée* dont les spores et les filaments forment les plaques blanches du *muguet*. Il faut à ce champignon un milieu acide. On le rencontre dans le milieu buccal, l'œsophage, l'intestin. A côté de lui une autre muscédinée *l'aspergille* se trouve dans le pus de l'otite, les liquides altérés. Un genre *l'aspergillus pulmonaris* se trouve dans les cavernes pulmonaires et donne lieu à de fausses tuberculoses.

## CHAPITRE III

### Urédinées.

Souvent on voit sur le blé un parasite qui forme des taches allongées jaunes sur les feuilles. Si l'on examine une tache au microscope on voit ces spores ovoïdes pédicellées, ce sont ces spores que l'on appelle *urédospores*. A la fin de l'automne, ces taches jaunes deviennent noires et les spores sont alors différentes. Elles sont bicellulaires, noires, on les appelle *tellutospores*. Au printemps les *tellutospores* germent, donnent des *conidies* que le vent va emporter et qui germeront sur l'épine-vinette en prenant la forme d'une urne. Les spores produites dans l'urne sont les *æcidiospores* qui germant sur le blé reproduiront les taches jaunes qui ne sont autres que la maladie du blé ou rouille. Ces champignons exigent donc deux hôtes pour se développer : l'épine-vinette et le blé. On les nomme urédinées, du non latin *uredo*, rouille, Ils attaquent de plus un grand nombre d'autres plantes, mais ils ne se développent pas tous dans les mêmes conditions.

Certains se développent uniquement sur la même plante ; on les dit *monoxènes*. A côté de ces rouilles se placent aussi des champignons extrêmement intéressants mais qui, comme les rouilles, regardent surtout et même exclusivement la pathologie végétale ; ces champignons sont les charbons ou :

### Ustilaginées.

Ici le groupe est moins important, mais les maladies qu'il développe sont tout aussi dangereuses. Les étamines, les ovules ou les ovaires de certaines plantes sont comme brûlés par les spores. Ces spores ne sont que d'une seule sorte, il y a aussi des conidies.

Tous les champignons dont nous avons parlé ont pour organes de reproduction des spores ou des conidies. Il en est d'autres dont le mycélium n'est pas divisé par des cloisons, et qui se reproduisent par *œufs* qui sont en général le résultat de la fusion de deux cellules ou semblables ou dissemblables. Ces champignons forment l'ordre des oomycètes.

## CHAPITRE III

### Oomycètes.

Parmi les oomycètes citons les *peronosporées* avec le mildew de la vigne par exemple, la maladie de la pomme de terre, la rouille blanche des crucifères. Dans la maladie de la pomme de terre le mycélium a 5  $\mu$  d'épaisseur. Ce sont de petits rameaux portant de cinq branches en cinq branches une conidie ovoïde. La conidie germe sur la cuticule, puis s'y fixe en s'entourant d'une membrane. Puis, peu à peu, la paroi de la cellule épidermique se perce et le parasite arrive alors dans les méats intercellulaires où se développe le mycélium. Sur le mycélium on voit alors au printemps les organes qui vont donner naissance à l'oospore qui va germer directement si les conditions de vie lui conviennent. A l'œil le *peronospora* de la pomme de terre se présente sous forme de taches brunes avec une légère floraison blanche, floraison qui n'est que le mycélium avec les conidies.

D'autres oomycètes s'attaquent aux poissons, aux tri-

tons. Elles se fixent aux écailles des poissons ou à l'épiderme des tritons et tuent ces animaux après leur avoir donné une maladie mortelle. Ainsi nous voyons les saumons attaqués par une *saprolegnia* (dont les œufs se forment comme chez le *Peronospora*) vivre tout d'abord aussi bien que s'ils n'étaient pas attaqués par le parasite, puis peu à peu le saumon devient moins agile et il meurt bientôt tué par le champignon. Les spores des saprolegniées sont généralement aquatiques, elles ont des zoopores des spores mobiles; ce mouvement de la spore est produit par des cils vibratiles.

Sur les insectes, on trouve aussi des *oomycètes* et des oomycètes qui les tuent. *L'Empusa muscæ* s'attaque aux mouches et les fait périr; on peut voir souvent des mouches qui paraissent attachées aux vitres et qui sont recouvertes d'un léger duvet blanc. Ce duvet blanc n'est autre que le parasite et la poussière qui paraît le suivre ne sont que de nombreuses conidies.

Au moment de la maturité, les conidies sont projetées avec force. Elles mesurent 11  $\mu$  de diamètre et lorsqu'elles attaquent les mouches, elles donnent une hyphe qui pénètre dans la peau, se renfle en une grosse cellule qui produit par bourgeonnement latéral plusieurs cellules filles qui se multiplient dans le corps de la mouche. L'hyphe donne une spore qui à maturité, nous l'avons dit, est projetée à une certaine distance. Une grande quantité d'insectes, de chenilles sont tués par l'*Eutomophthora*.

Parmi les *oomycètes* se trouvent encore le *Mucor mucedo* le *M. racemosus* le *pilobolus*. Le champignon

a des réceptacles sphériques contenant des conidies. A maturité les réceptacles se détachent à leur base et sont lancés à distance. On trouve cette moisissure presque toujours sur les excréments des vaches et des chevaux. Dans les liquides, les solutions médicamenteuses, les solutions arsenicales se voit bien souvent aussi une moisissure très commune l'*hygrocrocis*. Elle forme des nuages plus ou moins abondants qui envahissent bientôt le liquide. L'*hygrocrocis* se présente tout d'abord comme un petit nuage qui flotte à la surface du liquide, puis peu à peu, il se colore en jaune puis les filaments deviennent hyalins et se cloisonnent, ils grossissent bientôt, puis deviennent blancs. Les filaments sont alors à cellules allongées à contenu homogène de 5 à 7  $\mu$ . de diamètre, ou ils sont à contenu granuleux, présentent des bosses, donnent des ramifications. A un certain moment au lieu d'une ramification apparaît un renflement pyriforme. Les filaments les plus centraux prennent alors la forme de chapelets, dont chaque grain renferme quatre globules brillants. C'est à ce moment que commence la fructification.

Toutes ces espèces sont des oomycètes, si nous en avons parlé un peu longuement c'est que leur importance est très grande et que les maladies qui surviennent de leurs atteintes sont mortelles pour certains êtres, tels que les mouches les tritons, les chenilles.

## CHAPITRE V

### Myxomycètes.

Ce sont des champignons gélatineux, tous les autres champignons ont une membrane à l'état végétatif, les *myxomicètes* eux, n'en ont pas et c'est là leur caractère distinctif. Au moment de la végétation du champignon, le corps est formé d'une masse mucilagineuse que l'on a appelée *plasmode*. Cette consistance gélatineuse se perd seulement au moment de la reproduction ; à ce moment il se forme en même temps des *spores* dans une boule entourée d'une membrane appelée *sporange* *Læthaliū septicum* ou fleur de tan, est le représentant de cette famille fort intéressante.

Nous venons de faire la classification des champignons en général parlant à mesure qu'ils se sont présentés des champignons les plus connus en médecine et en thérapeutique. Cette classification doit avoir, pour être complète un tableau clair et précis que nous allons dresser.

•

## CHAPITRE VI

### CLASSIFICATION GÉNÉRALE DES CHAMPIGNONS

Champignons formant une gelée à l'état végétatif. *Myxomycètes*  
(fleur de tan).

|                                           |                                                                                                          |                                                 |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| MYCÉLIUM CLOISONNÉ.<br><i>Pas d'œufs.</i> | Champignons à spores externes nais-<br>sant sur <i>une baside</i> . . . . .                              | <i>Basidiomycètes</i><br>(ch. de couche, cèpe). |
|                                           | Champignons à spores internes nais-<br>sant dans <i>un asque</i> . . . . .                               | <i>Ascomycètes</i><br>(truffe, morille).        |
|                                           | Champignons ne possédant ni basides<br>ni asques. Parasites ayant plusieurs<br>sortes de spores. . . . . | <i>Urédinées</i><br>(rouille de blé).           |
|                                           | Une seule sorte de spores.                                                                               | <i>Ustilaginées</i><br>(charbons).              |

#### CHAMPIGNONS AÉRIENS OU TERRESTRES.

|                                        |                                         |                                            |
|----------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------|
| MYCÉLIUM NON CLOISONNÉ<br><i>Œufs.</i> | Se développant sur des plantes vivantes | <i>Peronosporées</i><br>(mildew).          |
|                                        | Se développant sur les insectes . . .   | <i>Entomophthorées</i><br>(entomophthore). |
|                                        | Se développant sur du fumier . . .      | <i>Mucorinées</i><br>(mucor).              |

#### CHAMPIGNONS AQUATIQUES.

|                                        |                                                                         |                       |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| MYCÉLIUM NON CLOISONNÉ<br><i>Œufs.</i> | Œufs résultant de la combinaison de<br>cellules dissemblables . . . . . | <i>Saproleginées.</i> |
|                                        | De la combinaison de cellules sembla-<br>bles. . . . .                  | <i>Chytridinées.</i>  |

## DEUXIÈME PARTIE

---

### CHAPITRE VII

#### Champignons utiles, et nuisibles.

Nous avons vu l'étude anatomique des divers champignons. Il nous reste maintenant à étudier les champignons qui peuvent servir soit comme condiments, soit comme aliment à la nature humaine. Répétons tout d'abord avec Rocques ce que ce savant mycologue dit : « *Attachez-vous à un petit nombre d'espèces bien observées, bien connues, comme les morilles, les clavaires, les hydnes, les chanterelles, les cèpes, les mousserons, les oronges.* » En effet point n'est besoin de connaître toutes les espèces comestibles, en connaître bien quelques espèces fréquentes, bien savoir les diagnostiquer des mauvaises et surtout étudier les mauvaises et les connaître bien toutes à première vue, tel est le but que

nous nous proposons d'étudier dans la deuxième partie de cette thèse.

D'une façon générale on ne doit récolter que les champignons jeunes. A cet état leur chair est plus ferme, leur parfum plus vif et plus délicat. Le champignon de couche un peu avancé peut devenir indigeste et quelquefois nuisible. Il n'y a aucun caractère chimique ni aucun signe extérieur qui puisse être invoqués pour savoir si un champignon est bon ou ne l'est pas. Les faire cuire avec un objet argenté, une cuiller, une pièce de monnaie est encore un préjugé faux et qu'il faut ne pas continuer à commenter. En effet, si les objets argentés noircissent cela prouve, tout simplement, que les champignons contenaient du soufre et non pas qu'ils contenaient des éléments nuisibles. On peut du reste avec des jaunes d'œufs, noircir des pièces de monnaie ou d'argent, parce que les œufs contiennent du soufre.

Les espèces que les limaces ou autres animaux mangent sont tout aussi mauvaises que si ces animaux ne les avaient pas touché, et de plus, il est assez répugnant de manger après eux des mets considérés comme délicats. Hâtons-nous de dire aussi que l'on doit toujours rejeter les espèces que les vers ou les larves d'insectes ont attaqué. On a dit aussi que certains champignons, vénéneux dans certains pays, ne l'étaient pas dans d'autres. C'est encore là une erreur à signaler. L'eau vinaigrée à haute dose, qui empêche les champignons de noircir, par suite de l'action du fer du couteau qui a servi à les préparer, enlève des principes toxi-

ques, laisse un résidu peu agréable, mais elle laisse encore des principes toxiques, affaiblis il est vrai, mais qui existent cependant.

Toutes ces recommandations sont donc vaines et pour savoir si un champignon est bon ou mauvais, il faut faire son étude, en étudier sa botanique.

Voyons d'abord les espèces toujours fort bien reconnues, qui n'ont jamais causé d'empoisonnements et que l'on peut cueillir sans craintes.

### I. — **Ascomycètes.**

MORILLE COMESTIBLE. — (*Morchella esculenta*). Les morilles ont un réceptacle charnu, plus ou moins globuleux ou conique, creux garni à sa surface de nombreuses dépressions ou alvéoles plus ou moins régulièrement disposées. Le réceptacle du chapeau est soudé à un pied charnu creux ; il est jaune d'ocre ou bistré, arrondi ; les alvéoles sont limitées par des côtes fermes et sont profondes. Le pied est lisse, floconneux, creux et blanchâtre. On trouve ce champignon au mois d'avril dans les prés ombragés, sur le bord des routes.

#### MORILLE CONIQUE (*M. Conica*).

Le chapeau de cette morille est conique. Il est garni de côtes nombreuses droites, épaisses réunies par d'autres côtes transversales, formant ainsi de nombreuses alvéoles, mais des alvéoles plus petites que dans

l'espèce précédente. Il est gris-jaunâtre et le pied est creux. Il pousse au printemps. Toutes les morilles sont comestibles on peut les cueillir sans craintes. Citons encore un genre le : *morchella rimosipes* qui a un chapeau détaché du pied à sa partie inférieure, brunâtre et dont le pied est ridé.

### Pezizes

Les pezizes sont des champignons que l'on reconnaît tout de suite grâce à leur aspect. Elles forment une importante famille du groupe des *discomycètes*. Elles ont toutes la forme de coupe munie d'un pied ou dépourvue de pied. A l'intérieur de la coupe se trouve les spores. Il y en a de rouges, de bleues, de vertes, de violettes. Aucune n'est vénéneuse mais on ne mange que certaines d'entre elles.

LA PEZIZE EN COUPE (*peziza acetabulum*). Qui a un réceptacle brunâtre, haut de 5 à 8 centimètres.

LA PEZIZE VEINÉE qui a le pied beaucoup plus court. On l'appelle, vulgairement, oreille de chat. Citons encore la pezize vésiculeuse, l'oreille d'âne, la pezize blanc-noir.

### LA TRUFFE COMESTIBLE (*Tuber Cibarium*).

Tout le monde connaît la truffe, il est inutile d'en parler longuement. Disons seulement qu'il y a plusieurs variétés. La meilleure est la variété violette, ou *truffe*

du *Périgord*, de l'*Angoumois*, du *Dauphiné*, de la *Provence* qui se trouve en automne et en hiver sous des chênes. En Champagne, en Bourgogne se trouve un genre de truffe plus ou moins noir, enfin en été on trouve dans ces mêmes pays une truffe grisâtre mais moins estimée.

### Helvelles

Les Helvelles sont encore toutes comestibles. Elles poussent en automne dans les bois. Leurs asques sont toujours situées à la surface du chapeau. Ce chapeau est charnu offrant la ressemblance avec une mitre.

On peut les manger toutes sans inconvénients. On ramasse le plus souvent l'*Helvelle lacuneuse*.

#### HELVELLA LACUNOSA

Elle a un pied lacuneux blanc grisâtre, et pousse en été dans les bois, sur le bord des routes.

#### HELVELLA CRÉPUE

A un chapeau blanc, divisé et ondulé haut avec le pied de 6 à 10 centimètres. Les variétés *Hépatica*, *Hétéromorpha*, *Hémisphérique* sont celles que l'on rencontre le plus souvent.

### Clavariées

Tous ces champignons sont encore facilement reconnaissables ; ils n'ont point de chapeau. Ils sont nus,

fragiles divisés en rameaux nombreux ou en massue. Leurs spores se trouvent répandues uniformément sur toute la surface de la plante sauf sur le pied. Toutes les clavaires sont comestibles mais on ne remasse pas les toutes petites espèces qui sont elles un peu coriaces. La chair des clavaires est d'une saveur agréable, de couleur blanche et de bonne odeur. On estime plus :

La clavaire en grappes (*clavaria Brotrytis*).

La *clavaria Flava* (*clavaire jaune*).

La clavaire cendrée (*clavaria cinerea*).

La clavaire élégante (*clavaria formosa*).

La clavaire fragile (*clavaria fragilis*).

Très voisine des clavaires nous trouvons un champignon qu'il est facile encore de reconnaître. Les espèces sont un peu coriaces mais toutes sont encore comestibles, c'est le genre :

### Sparassis.

Comme les clavaires, ces champignons sont charnus, rameux, mais les rameaux sont aplatis et recouverts sur les deux faces par les spores. On recueille surtout le

#### SPARASSIS LAMELLAIRE

Il est jaune paille et ses rameaux sont serrés au sommet. Il a une hauteur de 18 à 20 centimètres et habite les bois, les branches de chêne en automne et en été,

SPARASSIS CREPU (*sparassis crispa*)

Seconde espèce assez recherchée surtout quand elle est jeune. Elle habite principalement les montagnes en été et en automne et peut être d'un grand secours pour la nourriture des pâtres de ces contrées. Sa chair est blanche ; elle est munie d'un pied court qui se divise en rameaux larges aplatis et blanchâtres. Sa hauteur peut atteindre 40 centimètres. C'est un champignon qu'il faut connaître car comme je l'ai dit, il peut être très bien consommé dans les ménages pauvres, chez les pâtres ou autres personnes peu fortunées.

**Auriculariées.**

Ces champignons ont leurs spores déposées sur une surface lisse ou ridée, mais non lamellaire, ni en pointes. Ils ont la forme de cornet d'où le nom qui leur est donné.

CORNE D'ABONDANCE (*Craterellus cornucopioides*)

Ce champignon est encore facilement reconnaissable, il est noirâtre en forme de cornet et est excellent à manger. Son odeur est agréable, sa saveur est douce. La partie qui renferme les spores est lisse tout d'abord puis se ride et devient rugueuse. Il existe une seconde espèce aussi estimée que la première. Cette espèce est

couleur de fumée, plus grise et moins noire que la première.

## HYDNES

Champignons qui eux encore ne peuvent être confondus avec un autre genre. Ils n'ont ni lames, ni tubes, mais des sortes de pointes non soudées et sur lesquelles se trouvent les spores. Ils sont charnus, quelque fois sans pied. Le chapeau est plus ou moins régulier. Il y en a en assez grande quantité mais elles sont comestibles.

Citons :

### *L'hydne sinué (hydnum repandum).*

Cet hydne a des aiguillons qui garnissent la partie supérieure du chapeau. Ils sont nombreux et fragiles. La couleur de l'hydne sinué est jaune chamois clair.

La *Imbricatum*, la *squamosum*, la *suaveolens*, la *luteolum*, la *coralloïdes*, l'*hérinaclum* sont encore d'excellentes espèces.

## Basidiomycètes proprement dits.

### POLYPORÉES

Les polyporées sont des champignons sous le chapeau desquels on constate des tubes. Dans ces tubes se trouvent les spores. La famille des polyporées est

excessivement nombreuse, dans cette famille se trouvent d'excellents champignons mais elle en contient également de fort mauvais, aussi n'allons-nous parler que de quelques espèces. Dans les genres étudiés plus haut il n'y avait pas de doutes, ils étaient tous bons, ici au contraire ils sont beaucoup plus difficiles à reconnaître, ils se ressemblent beaucoup et n'ont pas comme les autres un aspect spécial qui les fait reconnaître à première vue.

### Fistuline.

Ce genre ne comprend qu'une espèce ayant des tubes qui *s'enlèvent difficilement* du chapeau. Le pied en est très court, il est généralement oblique.

#### FISTULINA HEPATICA

##### *Langue de Bœuf.*

Le chapeau est charnu, épais, un peu mou ayant l'aspect d'une langue de bœuf ou d'un lobe de foie. Épais, de 4 ou 5 centimètres, sur les bords il s'amine. La chair de cette espèce est molle et de couleur rouge. Le dessus du chapeau est rouge assez vif et ses tubes sont rosés. Elle pousse au pied des chênes, des châtaigniers en été et en automne. On ne doit la ramasser que jeune.

## Leucosporées

(*Spores blanches.*)

### TRICHOLOMA

Champignons assez charnus, pied central *sans collier*, feuillets minces inégaux, laissant au pourtour du pied qu'ils touchent une petite échancrure.

### TRICHOLOMA ALBELLUM

(*Champignon Muscat*).

Un peu conique à l'état jeune puis connexe en vieillissant. Chapeau épais compact. Hauteur de 3 à 5 millimètres. Chair blanche, épaisse. Feuillets inégaux blancs, adhérents au pied. Spores blanches. Pied un peu plus gros à la base. Il habite les prés, les bois au printemps. Très voisins de lui sont encore deux espèces excellentes à manger.

### MERISMA EN BOUQUET (*hellisma frondosus*).

Sur une même souche se voient plusieurs chapeaux disposés les uns au-dessus des autres comme les tuiles d'un toit. Ces chapeaux sont festonnés et leur surface est grisâtre. Les pieds sont blancs plus ou moins soudés ensemble ; les spores sont blanches, et souvent le champignon atteint un poids considérable. Il pousse en automne sous les vieux chênes.

BOLET BRONZÉ (*boletus æreus*).

Chapeau épais, rond, régulier, plus velouté. La hauteur du champignon est environ de 10 centimètres. Sa chair est ferme, *ne change pas de couleur à l'air*. Les tubes qui descendent un peu sur le pied sont jaunes-verdâtres, assez courts.

Le pied est ferme, plein, épais, un peu renflé à sa base. La couleur est brunâtre marquée d'un réseau.

BOLETUS EDULIS (*cèpe*).

Le chapeau est planconvexe, légèrement sur ondulé les bords. Il est humide au toucher. La couleur est jaune-brunâtre. Le champignon est haut de 8 à 15 centimètres. Les tubes sont fins, réguliers, jaunes-verdâtres. Le pied est épais, renflé, jaune, garni vers le haut d'un réseau géométrique plus ou moins régulier, Il pousse en automne sous les chênes et les châtaigniers. Étant très abondant, il peut servir de nourriture aux paysans, c'est du reste un plat fort goûté des gourmets.

LE CÈPE NOIR, *et le cèpe blanc* sont encore à citer comme espèces comestibles. Le premier est d'un beau noir avec les tubes verdâtres, le second est tout blanc sauf les tubes qui sont jaunâtres. L'air ne fait pas changer la couleur de leur chair qui est blanche.

BOLETUS SCABER (*bolet rude*). Le chapeau est gris cen-

dré, sa chair est blanche. Les tubes sont longs et distants du pied. Le pied est ferme, assez allongé, grisâtre, avec de petites aspérités noires brunes. Il pousse en été aux bords des clairières et sous bois.

### Agaricinées.

Les champignons de cette famille sont caractérisés par la présence de *feuilletts* qui portent les spores. C'est un groupe extrêmement important qui renferme un grand nombre d'espèces. C'est d'après la couleur des spores que l'on les reconnaît le plus facilement. Pour avoir les spores des agaricinées, il suffit de placer le champignon sur un papier blanc ou noir du côté des lamelles. Au bout de quelques heures on voit une poussière fine, colorée diversement. Cette poussière représente les spores. Ces spores sont *blanches* (leucosporées), *roses* (rhodosporées), *ocre* (ochrosporées), *noires* (melanosporées).

### Melanosporées.

Les champignons de cette classe sont connus de tout le monde. Ce sont les *psalliotes* ou champignons de couche. Ils sont charnus, globuleux, blanchâtres. Les feuilletts sont inégaux, nombreux, minces, noirs. Le pied est central, ferme et muni d'un collier membraneux.

PSALLIOTA CAMPESTRIS

*Champignons de couche.*

Chapeau charnu, convexe, blanc jaunâtre avec de petites écailles. La peau ou épiderme s'enlève avec facilité. La chair est blanche, les feuillets sont inégaux, non soudés au pied, violets-noirâtres. Spores noires. Pied blanc, plein, cylindrique.

Il se trouve dans les prairies, les friches en été et en automne.

BOULE DE NEIGE

*Psaliotta arvensis.*

Chapeau très charnu, arrondi, globuleux, convexe blanc, sec, de 8 à 12 centimètres avec le pied. La chair est blanche, ayant une saveur fort agréable. Feuillets inégaux, nombreux, bruns-violacés, spores noires. Le pied est épais, blanc, rempli de moelle floconneuse. Collier très large placé en haut du pied. On trouve cette espèce sur les pelouses en été et en automne ; elle est très recherchée et très commune.

COPRINS

Ce sont des champignons peu charnus, à nombreux feuillets, larges, inégaux. Ils sont éphémères et on les trouve surtout sur les fumiers. Le seul qu'il faut cueillir est le

### COPRIN CHEVELU

(*Coprinus comatus*).

Le sommet du chapeau est obtus, couvert de larges écailles pelucheuses disposées régulièrement. La chair est blanche, peu développée. Feuilletts nombreux, minces, larges, soudés par leur bord les uns aux autres, blancs, puis rosés. Quand il est un peu âgé le champignon se fond en une eau noire. Il pousse dans les prés, les bois et surtout sur le fumier.

### Rhodosporées (*spores roses*).

Il n'y a que neuf genres de Rhodosporées. On les trouve assez rarement nous n'en parlerons pas.

### Ochrosporées (*spores couleur de rouille*).

#### CORTINAIRES

Champignons présentant quand ils sont jeunes un anneau filamenteux, la *cortine*. Ils sont fermes, charnus. Le pied est plein. Les feuilletts sont *inégaux*, nombreux, couleur de rouille.

#### CORTINAIRE VIOLET

(*Cortinarius violaceus*).

Chapeau attaché au pied par une membrane soyeuse, violet foncé, surface velue. Chair épaisse et violacée. Feuilletts larges, épais, inégaux. Pied ferme de même

couleur que le chapeau, renflé à sa base. Pousse sous bois en individus peu nombreux. On peut en faire usage, mais son goût d'iode le fait peu rechercher.

LE TRICHOLOMA GAMBOSUM ET LE TRICHOLOMA GEORGÛ

Ils diffèrent très peu de l'espèce précédente.

TRICHOLOMA PERSOUATUM

(*Pied bleu.*)

Chapeau charnu, convexe, lisse, glabre doux au toucher. Lilas ou violacé. Le centre du chapeau reste toujours violet ; les bords qui sont recourbés à l'état jeune deviennent jaunes quand il est un peu âgé. Chair blanche lilas, feuillets nombreux, inégaux, minces, violacés. Pied plein droit revêtu à sa base d'un cotonneux blanchâtre et violacé. Il pousse en automne dans les bois souvent en cercle. C'est une espèce très bonne que l'on devrait plus rechercher. Le *tricholoma nodum* qui a à peu près les mêmes caractères et qui lui est voisin est aussi une excellente espèce.

TRICHOLOMA PESSUMDATUM

(*Tricholoma rainé.*)

Chapeau charnu, ferme, globuleux. Roux pâle, feuillets inégaux, nombreux, étroits. Chair blanche à odeur de farine. Pied renflé à sa base, blanchâtre. Vit en automne sous les peupliers. C'est une espèce qui est fort bonne à manger.

### Lactaires.

Voici un genre caractérisé par la présence d'un lait diversement coloré. Il faut se méfier des lactaires et à moins de bien les connaître il faut mieux n'en pas faire usage.

### Chanterelles.

Champignon charnu se creusant en entonnoir. Le pied est confondu avec le chapeau. Feuilletts épais et ressemblant à un bourrelet.

#### CHANTERELLE COMESTIBLE

(*Cantharellus libarius*)

Chapeau arrondi et prenant la forme d'un entonnoir. Les bords en sont festonnés. Jaune-orangé. Diamètre de 2 à 7 centimètres. La chair est blanche, l'odeur agréable. Les feuilletts sont épais et descendent en long sur le pied. Celui-ci est plein, épais, court, fibreux. Il habite les bois et est rarement isolé. C'est encore une espèce comestible abondante et très recherchée.

### Lepiotes.

Pied central, elles ont *toutes un collier fugace*. La seule espèce à citer est le

#### LEPIOTA PROCERA (Lepiote élevée).

C'est un champignon peu charnu en forme de cloche, il a, quand il est plus âgé, la forme d'un parasol. Sa cou-

leur est gris bistré, l'épiderme se sépare en écailles relevées. Chair blanche. Feuillettes larges, nombreux, blanchâtres. Le pied est cylindrique, droit, ferme. Il est recouvert d'écailles brunes et est muni vers le haut d'un collier persistant mobile. Le chapeau seul est comestible.

### Amanites.

Ces champignons seuls ont une enveloppe ou *valve* qui enferme le champignon comme dans une coquille. Le pied central est muni d'un collier.

### ORONGE VRAIE

Champignon tout d'abord renfermé dans une *valve*. Il est convexe. L'épiderme est luisant et s'enlève facilement. Feuillettes inégaux non soudés au pied. *Ils sont jaune-franc*. Le pied est plein, cylindrique, entouré d'un collier jaune. Il est généralement rouge assez vif, et est très estimé. La *valve* persiste sur le pied.

Tels sont les champignons que l'on peut cueillir et manger sans craintes. Nous en avons fait l'étude détaillée et ces espèces sont les seules que toute personne avec un peu d'habitude peut connaître et faire usage de leur chair.

Nous allons maintenant voir les espèces qu'il faut connaître et rejeter à tout prix de la consommation car ce sont les espèces nocives et mortelles.

## CHAPITRE VIII

### Champignons nuisibles.

#### BOLETS

##### *Boletus satanas.*

Champignon à chapeau convexe, peu régulier, épais, velouté. De couleur jaune, ocre pâle ou brunâtre. Du diamètre de 6 à 10 centimètres. Quand on brise le champignon sa chair devient aussitôt bleuâtre ou rouge violet. Les tubes sont distants du pied, ils sont jaunes, les pores sont petits, rouge-pourpre, puis quand il est plus âgé jaune-rouge.

Pieds gros, court, jaune-rougeâtre. Il pousse en été et en automne dans les bois. Ce champignon est très vénénéux et peut amener la mort. A côté de lui est un autre champignon aussi pernicieux et qui lui ressemble beaucoup c'est le

##### *Bolet blafard.*

(*Boletus luridus*).

Il y a beaucoup d'autres bolets nuisibles je ne cite que ces deux là car ce sont eux qui produisent les accidents graves.

## Champignons mortels.

### AMANITES

Ces champignons sont extrêmement dangereux, ils peuvent donner la mort même ingérés en petite quantité.

#### AMANITE PRINTANIÈRE

##### *Amanita verna.*

Chapeau convexe, lisse, jaune-blanc souvent tacheté de débris du *volva*. Odeur nauséuse fort désagréable. Spores blanches, *feuilletés blancs*. Pied plein, cylindrique, renflé à sa base, muni d'un collier blanc persistant et d'une valve blanche,

Il est très vénéneux et pousse dans les bois en automne et au printemps. Il ne faut pas le confondre avec l'agaric boule de neige. Celui-ci n'a pas de *volva*. Il se pèle facilement, ses *feuilletés* sont violacés *jamais blancs*, ses spores sont roses et son odeur agréable. *L'amanite printanière*, a, au contraire, un *volva*, elle se pèle difficilement, son odeur est désagréable et ses *feuilletés* sont blancs.

#### AMANITE FAUSSE ORONGE

##### *Amanita muscaria.*

Chapeau charnu, globuleux, d'un rouge vif, parsemé de verrues blanches provenant du *volva*. L'eau peut le décolorer il devient alors blanchâtre. La chair est

épaisse, jaunâtre. Pas d'odeur. Feuilletés inégaux, *blancs*, nombreux. Pied blanc, cylindrique, plein, haut de 10 à 15 centimètres, collier large, blanc. On ne peut le confondre avec l'amanite vraie ou *orange*. L'orange vraie a *les feuillets jaunes* tandis que la fausse les a *blancs*. Ce champignon est encore très vénéneux.

#### AMANITE COULEUR CITRON

##### *Amanita citrina.*

Le plus mauvais de tous. Son chapeau est charnu, avec des plaques provenant du volva. Jaune citron, quelque fois verdâtre, haut de 6 à 10 centimètres. Odeur nauséuse ; feuillets *toujours blancs*.

Pied cylindrique, bulbeux à la base, blanc, plein puis creux. Muni d'un collier tombant membraneux. Valve blanche persistante. Il peut être très petit ou acquérir de grandes dimensions. D'une façon générale ne pas cueillir un champignon sans le déterrer jusqu'au pied car les *champignons mortels ont tous une valve* et si on y faisait attention il ne se produirait pas d'empoisonnements.

L'*amanite bulbeuse* et l'*amanite phalloïde* (qui est elle vert pomme) sont encore deux espèces qu'il faut se garder de cueillir à tout prix, car elles sont aussi mortelles.

## CHAPITRE IX

### Empoisonnements causés par les champignons.

#### SOINS A DONNER

Le médecin est appelé près de personnes qui ont absorbé des champignons. Que doit-il faire ?

C'est généralement quelques heures après avoir fait l'ingestion de champignons que les symptômes se font sentir, quinze et dix-huit heures souvent avec les amanites. La quantité absorbée et le tempérament de chacun font varier beaucoup les symptômes. Il y a tantôt des nausées, des étourdissements, et des douleurs dans l'estomac. Tantôt c'est une sorte de coma qui rend le patient indifférent à tout ce qui se passe. D'autres fois encore des coliques très vives s'emparent du malade, et il y a vomissements et déjections abondantes.

Avant tout il faut débarrasser l'estomac, on fera donc vomir le malade le plus vite possible. On donne pour cela 1 *gramme d'ipéca* en poudre délayée dans un peu d'eau tiède. On peut encore donner 8 à 10 *centigram-*

*mes d'émétique* fondu dans de l'eau tiède. En tout cas faire vomir. S'il y a des coliques intenses et, si le malade a mangé depuis longtemps, on le purgera alors. Si le patient est dans un état d'affaissement notable, le café ou le thé ainsi que des frictions sèches sur le corps seront à ne pas oublier. Mais surtout faire vomir, cela est de toute utilité.

Voyons pour terminer quelques observations d'empoisonnement par les champignons dont nous avons parlé comme vénéneux.

#### OBSERVATION I

Cette observation a été prise à Épinal, par M. MAGNIN.

Il s'agissait d'un officier qui, ayant vu des oronges, les ramassa et se les fit préparer en omelette, disant qu'elles étaient excellentes et qu'il les connaissait bien. Il n'eut rien, et quelques jours après ses camarades enhardis par sa récolte, ramassèrent une douzaine de ces belles espèces rouges, qui devaient être si bonnes, et les absorbèrent. Ce repas eut lieu à 11 heures du matin. Vers midi un des convives se sentit *lourd*, embarrassé. Il se fit vomir et fit part de son malaise à un autre ami qui, lui, avait mangé beaucoup du plat d'oronges. Cet ami se sentit lui aussi pris de vertiges et prit alors un vomitif. Un troisième convive mis en éveil se sentit à son tour pris de vertiges, il titubait et paraissait ivre. Son état alla sans cesse en s'aggravant. Des accès de délire, des périodes de stupeur, du coma se succédèrent bientôt. Il avait, disait-il, la vision troublée puis, par instant, des mouvements brusques et saccadés.

Un médecin appelé en hâte lui fit prendre de l'ipéca et l'envoya à l'hôpital tant son état était grave. Au moment de l'arrivée du médecin voici les symptômes que présentait l'empoisonné: Soubresauts tendineux, contraction des muscles de la nuque, myose, opisthotonos, sécheresse de la gorge. Au bout de quelques jours le malade sortait de l'hôpital guéri.

Les champignons qui avaient causé l'empoisonnement étaient des fausses oronges ou *amanita muscaria*.

Le malade était un cardiaque, et les cardiaques possèdent une sensibilité toute spéciale à l'action des principes de l'*amanita muscaria*.

## OBSERVATION II

Il s'agit de sept ouvriers qui mangèrent des champignons et qui s'empoisonnèrent. C'est dans la commune de Saint-Sauveur que le fait s'est passé. Trois de ces malheureux succombèrent.

Vers 1 heure de l'après-midi ils déjeunèrent et vers 1 heure de la nuit, c'est-à-dire douze heures après l'ingestion, les premiers symptômes firent leur apparition. Vingt-quatre heures après seulement le médecin fut appelé. Deux d'entre les ouvriers (37 ans et 32 ans) moururent après de terribles convulsions. Ils avaient absorbé une grande quantité d'espèces. Le troisième (22 ans) mourait un jour après. Les trois autres ouvriers moins malades et qui pouvaient parler un peu ont indiqué sur des planches qui leur furent données l'espèce mangée. C'était l'*amanita mappa*, voisine de la *phalloïde*.

OBSERVATION III

L'amanite phalloïde est en cause dans le troisième empoisonnement que je signale encore.

Il s'agit d'une famille qui s'empoisonna au repas du soir. La mère âgée de 34 ans fut prise la première dans la nuit vers 4 heures du matin. Elle eut des vomissements avec expulsion de matières jaunâtres. Son mari âgé de 52 ans, souffrant lui-même, lui fit prendre un vomitif qui, malheureusement, fut donné trop tard car la pauvre femme mourut bientôt. Le mari qui avait moins absorbé de champignons fut pris un peu plus tard de vomissements avec diarrhée, de crampes dans les membres et dans les mains, mais grâce à sa constitution robuste il échappa à la mort, mais il fut très malade de cet empoisonnement. Les symptômes de l'empoisonnement par *l'amanite phalloïde*, qui ici est en cause et a été reconnue, sont les suivants.

Début lent, troubles gastro-intestinaux avec rémission, conservation de l'intelligence, adynamie consécutive :

On pourrait encore citer de nombreux cas fatals, disons pour terminer que les *Amanites* sont véritablement les seuls champignons qui tuent. Il faut les connaître et les faire connaître, pour que ces cas d'empoisonnement ne soient pas à signaler.

---

Vu : le Président de la thèse  
CORNIL

Vu : le Doyen,  
DEBOVE

Vu et permis d'imprimer :  
Le Vice-Recteur de l'Académie de Paris.  
LIARD

## BIBLIOGRAPHIE

LEVEILLÉ. — Sur la genre Agaric. *Paris 1846,*

LETELLIER, — Propriétés des champignons. *Paris.*

MATRUCHOT. — Sur le développement de quelques Mucédinées  
*Paris 1892.*

QUÉLET ET BATAILLE. — Flore des Amanites et des Lépiotes, *Paris*  
*1902.*

PATOUILLARD. — Des Hyménomycètes d'Europe. *Paris 1887,*

DUFOUR. — Atlas des champignons. *Paris 1891.*

